

06.06.2014 – 12:00 Uhr

## **Frische-Spezialist Kupfer & Sohn baut Gastronomieservice weiter aus**

**Neues Frischezentrum mit 5.000m<sup>2</sup> für Belieferung in Südbayern – Breites Sortiment bayrischer Produkte speziell für die Gastronomie – Enge Zusammenarbeit mit ausgewählten Produzenten**

Bergkirchen, 06.06.2014 - Das Familienunternehmen Kupfer & Sohn, Spezialist für frische Lebensmittel hat vor rund sechs Monaten seinen neuen Standort in Bergkirchen an der A8 bezogen. Gleichzeitig wurde der Gastronomieservice von Nordbayern auch in den Süden ausgeweitet. Von Bergkirchen aus werden Kunden in Südbayern mit einem breiten Sortiment frischer Lebensmittel beliefert - speziell auf die Gastronomie zugeschnitten.

### ***Unser Service: Vom Feld zum Kunden – ohne Umwege***

Kupfer & Sohn vermarktet seit vielen Jahrzehnten frisches Obst und Gemüse aus Europa und der ganzen Welt. „Wichtig ist uns dabei der direkte Draht zu den Produzenten“ erklärt Thomas Kupfer, Geschäftsführer von Kupfer & Sohn. „Wir setzen jedoch nicht nur auf internationale Spezialitäten“ führt Kupfer weiter aus. „Besonders stolz sind wir auf unser breites Sortiment bayrischer Produkte. Während der Saison beschaffen wir von A wie Aprikosen („Ja, auch die gibt es aus heimischem Anbau“) bis Z wie Zucchini beinahe jeden Artikel aus bayrischer Produktion. Hierzu arbeiten wir mit ausgewählten Produzenten aus Altbayern, Schwaben und Franken zusammen.“



Hier macht sich die Frische auf den Weg zu den Kunden in Südbayern – Das neue Frischezentrum in Bergkirchen

In den vergangenen Jahren hat sich Kupfer & Sohn zu einem Spezialisten für den gesamten Frischebereich entwickelt. Stefan Höpfl, Abteilungsleiter Gastronomieservice erklärt: „Neben Obst und Gemüse haben wir auch küchenfertige Schnittware, Kartoffel-, Feinkost- & Molkereiprodukte, Fleischspezialitäten, frische Nudeln und frische Säfte in unserem Sortiment. Jeder Artikel – egal ob irisches Rindfleisch oder bayrischer Kartoffelsalat – kommt von ausgesuchten Herstellern, die ebenso wie wir mit Leidenschaft und Sachverstand arbeiten.“

## Pressemeldung

### **Wir wollen unsere Kunden begeistern**

Sehr wichtig ist für Höpfl die persönliche Betreuung der Kunden durch ausgewiesene Gastronomieexperten. „Unsere Mitarbeiter kennen die Anforderungen der Gastronomie und die Bedürfnisse von Großverbrauchern. Wir finden daher immer die beste Lösung für unsere Kunden und beraten gerne“.

Der Kunde kann nicht nur kistenweise bestellen - auch die einzelne Drachensfrucht oder eine Schale bayrischer Brombeeren zur Dekoration eines Buffets wird gerne mitgeliefert – das gehört zum Service.



Sie kennen sich nicht nur mit Früchten aus – unser Gastro-Team berät Sie gerne

Kupfer & Sohn beliefert von seinem Standort in Bergkirchen Gastronomen und Großverbraucher in ganz Südbayern; vom Standort in Nürnberg aus wird zudem Nordbayern versorgt. So werden täglich mit rund 40 LKWs Kunden in alle Ecken Bayerns erreicht. Natürlich immer unter Einhaltung einer geschlossenen Kühlkette – ein wichtiger Garant für Qualität und Frische.

### **Was erwartet der Gastronom von seinem Lieferanten**

„Was wir unseren Kunden neben Qualität, Zuverlässigkeit und guten Preisen bieten können, sind vor allem unsere Begeisterung für beste Produkte, der dafür nötigen Sorgfalt bei Lagerung und Lieferung und unser großes regionales Sortiment. Dabei leben wir die Philosophie eines Familienunternehmens und freuen uns auf die persönliche Zusammenarbeit mit unseren Kunden“ fasst Höpfl den Service von Kupfer & Sohn zusammen.

### **Kupfer & Sohn stellt seine Partner vor: Salatproduzent Familie Sprinz aus Landau/Isar**

Familie Sprinz produziert Salate mit Leib und Seele. Schon vor über 30 Jahren wurde auf dem vormals landwirtschaftlichen Betrieb mit dem Gemüsebau begonnen. Heute werden auf rund 250ha Anbaufläche Eisbergsalat, Bunte Salate, Kopfsalat und eine ganze Palette bunter Gemüseartikel wie Radieschen, Kohlrabi, Chinakohl oder Zucchini kultiviert. Der Familienbetrieb legt bei seinen Produkten besonderen Wert auf knackige Frische und beste Qualität. Die kurzen Transportwege & unser schneller Umschlag sorgen dafür, dass die bayrischen Gemüseprodukte von Familie Sprinz besonders frisch bei Ihnen ankommen.

„Da ham wir den Salat“ - Familie Sprinz in der Produktion



## Über Kupfer & Sohn

Die Andreas Kupfer & Sohn GmbH ist Frischdienstleister für Obst und Gemüse, Convenience und Feinkost. Sie haben Ende 2013 ihren Standort von München nach Bergkirchen (Landkreis Dachau) verlegt. Der Service richtet sich vor allem an den Lebensmitteleinzelhandel, Facheinzelhandel und Großhandel sowie an die Gastronomie, Systemgastronomie und an soziale Einrichtungen.

Die beiden Unternehmen Andreas Kupfer & Sohn Nürnberg und Andreas Kupfer & Sohn Bergkirchen beschäftigen rund 170 Mitarbeiter und sind heute rechtlich und wirtschaftlich unabhängig. Dennoch blicken sie auf eine gemeinsame Historie zurück. Sie arbeiten partnerschaftlich zusammen und verfolgen das gemeinsame Ziel, den Kunden täglich durch Service, Qualität und Frische zu überzeugen.

Möchten Sie mehr über Kupfer & Sohn erfahren?

Ihr Ansprechpartner bei der Andreas Kupfer & Sohn GmbH:

Andreas Kreuzmair

Tel.: 08142 66916 150

E-Mail: [kran@kupfer-sohn.de](mailto:kran@kupfer-sohn.de)

[www.kupfer-sohn.de](http://www.kupfer-sohn.de)